



## Dietetyka i poradnictwo żywieniowe

Numer usługi 2026/03/03/7100/3375751

5 300,00 PLN brutto  
5 300,00 PLN netto  
28,19 PLN brutto/h  
28,19 PLN netto/h

Uniwersytet WSB  
Merito w Gdańsku

★★★★☆ 4,5 / 5

49 ocen

- 📖 Studia podyplomowe
- 📄 zdalna w czasie rzeczywistym
- 🕒 188:00 h
- 📅 17.10.2026 do 27.06.2027

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

### Grupa docelowa usługi

Oferta studiów skierowana jest m.in. do absolwentów takich kierunków, jak:

- żywienie człowieka
- technologia żywności
- medycyna
- pielęgniarstwo
- farmacja
- biologia
- psychologia
- biotechnologia
- weterynaria
- wychowanie fizyczne
- rehabilitacja
- zdrowie publiczne.

### Minimalna liczba uczestników

15

### Maksymalna liczba uczestników

25

### Data zakończenia rekrutacji

13-10-2026

### Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

### Liczba godzin usługi

188

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)

### Zakres uprawnień

Studia podyplomowe

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem studiów jest uzyskanie aktualnej wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu poradnictwa żywieniowego, w tym m.in. informacji na temat bilansowania diety osób w różnym wieku, w różnym stanie fizjologicznym i wykazujących różny poziom aktywności fizycznej, nutrigenomiki oraz psychodietetyki; żywienia człowieka zdrowego i chorego; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz ich wpływu na zachowanie zdrowia człowieka; planowania żywienia w przebiegu chorób dietozależnych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>WIEDZA</b> Wyjaśnia zależności między odżywianiem a funkcjonowaniem organizmu Opisuje zasady i normy żywienia oraz wyżywienia człowieka Charakteryzuje budowę układów, procesy fizjologiczne i biochemiczne związane z odżywianiem człowieka Przedstawia własności funkcjonalne żywności ich powiązania z procesem technologicznym. Prezentuje wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego. <b>UMIEJĘTNOŚCI</b> Dyskutuje na temat zasadności stosowania różnych diet Opracowuje odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta Wybiera produkty spożywcze i procesy technologiczne w zalecanych dietach Stosuje w praktyce wiedzę z zakresu biologicznych podstaw funkcjonowania człowieka</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tłumaczy funkcjonowanie układów związanych z przyswajaniem pokarmu, procesów trawienia, energetyki organizmu oraz gospodarki wodnej.</li><li>- Opisuje różnorodne składniki odżywcze (białka, węglowodany, tłuszcze, witaminy, minerały) i ich rolę w organizmie człowieka.</li><li>- Objaśnia zasady żywienia dostosowanego do potrzeb różnych grup ludzkich (niemowląt, dzieci, dorosłych, seniorów, sportowców, osób chorych).</li><li>- Rozumie sposoby interpretacji wyników badań diagnostycznych w kontekście poradnictwa dietetycznego.</li><li>- Tłumaczy psychologiczne aspekty zaburzeń odżywiania i metody ich leczenia.</li></ul>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Prezentacja</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p><b>UMIEJĘTNOŚCI</b> - Tworzy plany prawidłowego żywienia. - Stosuje zasady dietoterapii w chorobach. - Wykorzystuje technologie w kuchni.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Układa jadłospisy dostosowane do różnych diet, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb zdrowotnych pacjentów.</li><li>- Układa diety w leczeniu i prewencji chorób, takich jak choroby układu krążenia, metaboliczne, nieswoiste zapalne choroby jelit, oraz w innych jednostkach chorobowych.</li><li>- Przygotowuje zdrowe potrawy przy wykorzystaniu odpowiednich technik kulinarnych, uwzględniających zachowanie wartości odżywczych produktów.</li></ul>	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Prezentacja</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> Dąży do aktualizowania wiedzy na temat zdrowego żywienia i dietoterapii Wyjaśnia rolę żywienia w promocji zdrowia i realizuje to w praktyce Organizuje pracę małego zespołu oraz wykazuje zdolność do efektywnej pracy w zespole	- Prowadzi profesjonalne doradztwo w zakresie oceny stanu odżywienia pacjenta, co pozwala na dopasowanie planu dietetycznego. - Przeprowadza konsultacje dietetyczne dla osób w różnym wieku, w różnych stanach fizjologicznych (ciąża, karmienie, sport), oraz z uwzględnieniem aktywności fizycznej w planowaniu żywienia. - Projektuje terapie żywieniowe w przypadku chorób przewlekłych, takich jak cukrzyca, nadciśnienie, otyłość, choroby metaboliczne i układu krążenia. - Wspiera pacjentów z zaburzeniami odżywiania, uwzględniając aspekty psychologiczne i dietetyczne procesu terapeutycznego.	Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, 1871 i 1897)

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Uniwersytet WSB Merito w Gdańsku

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Uniwersytet WSB Merito w Gdańsku

## Program

LP.	NAZWA PRZEDMIOTU	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN ZAJĘĆ	ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW W ECTS	Liczba godzin praktycznych	Liczba godzin teoretycznych

I.	WYBRANE ZAGADNIENIA Z ANATOMII, FIZJOLOGII I GENETYKI CZŁOWIEKA				
1.	Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia	6,00	1,00	4,00	2,00
2.	Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu	10,00	2,00	10,00	0,00
3.	Aspekty genetyczne w żywieniu	4,00	0,50	2,00	2,00
II.	PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA				
1.	Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	14,00	2,00	9,00	5,00
2.	Zasady żywienia różnych grup ludności	10,00	1,00	8,00	2,00
3.	Klasyfikacja i charakterystyka diet	2,00	-	2,00	0,00
III.	TOWAROZNAWSTWO I TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI				
1.	Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności	5,00	1,00	4,00	1,00
2.	Produkty spożywcze i znaczenie w planowaniu diet	5,00	1,00	4,00	1,00
3.	Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty.	7,00	1,00	4,00	3,00
IV.	KLINICZNY ZARYS CHOROÓB I DIETOTERAPIA				
1.	Choroby układu krążenia . Choroby metaboliczne. Choroby układu pokarmowego i moczowego – dietoterapia. Nieswoiste zapalne choroby jelit	24,00	4,00	12,00	12,00
2.	Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym	2,00	0,50	2,00	0,00
V.	PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA – ASPEKTY PRAKTYCZNE				
1.	Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach. Oprogramowanie do tworzenia diet	30,00	4,00	30,00	0,00

2.	Poradnictwo dietetyczne	5,00	1,00	5,00	0,00
VI.	PSYCHODIETETYKA W PORADNICTWIE ŻYWIENIOWYM				
1.	Komunikacja z pacjentem. Metody psychologiczne stosowane w poradnictwie dietetycznym	5,00	1,00	4,00	1,00
2.	Psychologia emocji i motywacji w zmianie zachowań żywieniowych	4,00	1,00	4,00	0,00
VII.	MODUŁ WYKŁADOÓW MONOGRAFICZNYCH				
1.	Żywność w wybranych jednostkach chorobowych	19,00	2,00	5,00	14,00
2.	Żywność w wybranych grupach populacyjnych i stanach fizjologicznych	13,00	2,00	6,00	7,00
3.	Diety alternatywne. Edukacja żywieniowa	6,00	1,00	4,00	2,00
4.	Suplementacja, leki i bezpieczeństwo żywności. Rodzaje żywności i trendy konsumenckie	7,00	1,00	1,00	6,00
VIII.	PROJEKT				
1.	Seminarium projektowe	8,00	3,00	8,00	0,00
	FORMA ZALICZENIA				
	Test końcowy	1,00	0,50	1,00	0,00
	Egzamin końcowy	1,00	0,50	1,00	0,00
	Razem	188,00	31,00	130,00	58,00

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 300,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 300,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	28,19 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	28,19 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	0,00 PLN

## Prowadzący

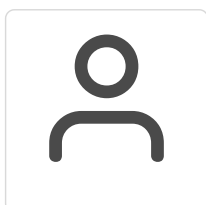
Liczba prowadzących: 13



1 z 13

### Sylwia Pisiak

Lekarz z 33 - letnim doświadczeniem, specjalista kardiolog, adiunkt Zakładu Diagnostyki Chorób Serca GUM, wykładowca z 18- letnim doświadczeniem. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



2 z 13

### Magdalena Maciejewska - Cebulak

Doktor nauk medycznych, dietetyk kliniczny, psycholog, współautorka książki „Nie daj się rakowi. Wsparcie żywieniowe w chorobie nowotworowej”.

Na co dzień pracuje w szpitalu jako Dietetyk Samodzielnego Zespołu Dietetyków Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku. Oprócz pracy klinicznej, realizuje się również jako adiunkt na Uniwersytecie WSB Merito w Gdańsku. Członek Polskiego Towarzystwa Onkologicznego, Polskiego Towarzystwa Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu oraz Polskiego Towarzystwa

Żywienia Klinicznego.

Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



3 z 13

### Justyna Luty

Specjalistka ds. układania diet. Kwalifikacje: nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



4 z 13

### Ziemowit Ciepielewski

Specjalista - rola hormonów przysadki (prolaktyna, hormon adrenokortykotropowy, hormon wzrostu) oraz opioidów endogennych (b-endorfina) w modulowaniu odpowiedzi immunologicznej (aktywność cytotoksyczna komórek NK, cytokiny) w trakcie reakcji stresowej; genetyczne podłoże zróżnicowania odpowiedzi układu hormonalnego i odpornościowego na stres.

Kwalifikacje: nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



5 z 13

### Aleksander Wiśniewski

specjalista, dietetyk. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



6 z 13

### dr Adrianna Kilikowska

Dziekan Wydziału Zdrowia

doktor nauk biologicznych, biolog molekularny i genetyk, edukator żywieniowy. Absolwent Biologii na Uniwersytecie Gdańskim, Dietetyki i Planowania Żywienia na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu oraz Poradnictwa dietetycznego – postępy w żywieniu człowieka, w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Autorka pracy dyplomowej dotyczącej wpływu diety na płodność kobiet i mężczyzn. Nauczyciel akademicki z wieloletnim stażem, certyfikowany tutor, edukatorka w ramach programów dydaktyczno-popularyzatorskich. Beneficjentka projektu POWER „Mistrzowie Dydaktyki”. Prywatnie mama dwójki dzieci w wieku szkolnym. Propagatorka zdrowego odżywiania i stylu życia wśród dzieci i rodziców. Organizatorka warsztatów kulinarnych i wykładów z zakresu profilaktyki żywieniowej. Zainteresowania: nowoczesna dydaktyka akademicka, epigenetyka, dieta anti – aging, kosmetologia, medycyna stylu życia, fitness. Marzenie – własny blog kulinarny. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



7 z 13

### dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal

Doktor nauk medycznych, dietetyk medyczny, psychodietetyk, członek Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. Absolwentka Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Rozprawę doktorską obroniła na Wydziale Lekarskim z zakresu nadwrażliwości pokarmowej IgG-zależnej. Dietetyk Samodzielnego Zespołu Dietetyków Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku, w ramach którego odpowiada za konsultacje żywieniowe na oddziałach (m.in.: w Klinice Reumatologii, Immunologii Klinicznej, Geriatrii i Chorób Wewnętrznych)

Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w pacjentami z chorobami z zakresu m.in.: gastroenterologii oraz alergii i nietolerancji pokarmowych. Jej szczególną pasją jest dietetyka kliniczna, patofizjologia oraz immunologia. Interesuje się również mechanizmami wpływu diety oraz

suplementacji na kondycję i wygląd skóry. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



8 z 13

### **dr hab Anna Wysocka**

doktor habilitowany nauk biologicznych, genetyk, wykładowca Uniwersytetu Gdańskiego z 28 letnim stażem, dietetyk

Absolwentka Wydziału Biologii na Uniwersytecie Gdańskim; Dietetyki i Planowania Żywienia na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu oraz Poradnictwa dietetycznego – postępy w żywieniu człowieka w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Ukończyła Studia Podyplomowe Prawno-Menadżerskie przy Politechnice Gdańskiej.

Obecnie Kierownik Pracowni Genetyki w Katedrze Genetyki Ewolucyjnej i Biosystematyki na Wydziale Biologii Uniwersytetu Gdańskiego. Autorka wielu publikacji naukowych oraz promotor kilkudziesięciu prac dyplomowych licencjackich, magisterskich, doktorskich.

Aktywistka społeczna. Edukatorka zdrowego żywienia wśród dzieci i młodzieży szkolnej oraz osób starszych. Organizatorka konferencji, warsztatów, akcji popularyzatorskich.

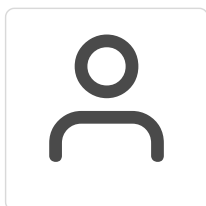
Specjalizuje się w dietoterapii nietolerancji pokarmowych. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



9 z 13

### **Edyta Dutkiewicz**

Dietetyk, psycholog, terapeuta TSR, psychodietetyk z ponad 15 letnim doświadczeniem. Wykładowca GUMed i WSB w Gdańsku. Doktor Psychologii w Zakładzie Endokrynologii Klinicznej i Doświadczalnej na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym. Dostawca Usług zapewnia realizację usług rozwojowych przez osoby, które posiadają odpowiednie co do rodzaju i zakresu świadczonych usług. Kwalifikacje: nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



10 z 13

### **Marta Stankiewicz**

Nauczyciel akademicki w Katedrze Żywienia Klinicznego Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego oraz młodszy asystent w Klinice Chorób Nerek i Nadciśnienia Dzieci i Młodzieży Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego. Od kilku lat zajmuje się problemem nadmiaru masy ciała u dzieci i młodzieży oraz u osób dorosłych. Należy do Interdyscyplinarnego Zespołu Leczenia Otyłości przy Klinice Chirurgii Ogólnej, Endokrynologicznej i Transplantacyjnej w Gdańsku. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



11 z 13

### **Katarzyna Gładys-Cieszyńska**

Obecnie doktorantka oraz wykładowca w Katedrze Żywienia Klinicznego GUMed. Dietetyk w Poradni Chorób Metabolicznych dla dorosłych oraz w Klinice Gastroenterologii i Hepatologii Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku, gdzie prowadzi badanie doktorskie dotyczące mikrobiomu jelitowego u pacjentów z chorobą trzewną. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



12 z 13

### **Beata Sztangierska**



Starszy asystent Kliniki Pediatrii, Diabetologii i Endokrynologii Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego; specjalista pediatrii, diabetologii, endokrynologii, diabetologii i endokrynologii dziecięcej. Pracuje w poradniach dziecięcych diabetologicznej i endokrynologicznej UCK. Jest konsultantem programu profilaktycznego 6-10-14.

Kwalifikacje: nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



13 z 13

## Mateusz Sprengel

Specjalizacja i opis kariery: specjalizuję się w dietetyce sportowej, współpracując z zawodnikami sportów wytrzymałościowych, siłowych oraz hybrydowych. W sferze dietetyki klinicznej zajmuję się w głównej mierze aspektem zaburzeń gospodarki cukrowej. Swoją karierę zawodową rozpocząłem pracując jako dietetyk online oraz sprzedawca i copywriter w firmie suplementacyjnej. Dalszym etapem kariery zawodowej było połączenie pracy dietetyka (online i stacjonarnie) oraz trenera personalnego. Wraz z momentem rozpoczęcia kształcenia w Szkole Doktorskiej moja kariera rozwinęła się o kierowanie projektem naukowym oraz pracę jako wykładowca akademicki.

Kwalifikacje: nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Liczba godzin w programie nauczania podana jest w godzinach dydaktycznych - 45 min. (188 godz. x 45 min. = 8460 min.)

W harmonogramie zajęć wykazano godziny zegarowe - 60 min. (8460 min. : 60 min. = 141 godz.)

Przerwy higieniczne wliczone są w harmonogram zajęć (141 godz. +20 godz. = 161 godz.)

Materiały elektroniczne zamieszczane na moodlu/temsach.

Data zakończenia usługi to 27.06.2027, oznacza to, że obrona musi odbyć się najpóźniej w tym dniu.

\* UWSB Merito w Gdańsku zastrzega sobie prawo do zmiany terminów zjazdów w tym przesunięcia terminu I zjazdu.

## Warunki uczestnictwa

Szczegółowe informacje na temat rekrutacji znajdują się pod linkiem:

<https://www.merito.pl/gdansk/studia-i-szkolenia/studia-podyplomowe/zasady-rekrutacji>

Szczegóły kierunku dostępne pod linkiem:

<https://www.merito.pl/gdansk/studia-i-szkolenia/studia-podyplomowe/dietetyka-i-poradnictwo-zywniowe>

## Informacje dodatkowe

Dodatkowo wymagany jest zapis przez formularz rekrutacyjny uczelni

<https://www.merito.pl/rekrutacja/krok1>

W zależności od projektu, w którym uczestnik bierze udział wymagana jest obecność na zajęciach min 80% oraz potwierdzenie listy logowań do usługi.

zwolnienie z VAT na podstawie art.43 Ustawy o Podatku od towarów i usług 1. pkt 26.

Przedstawiona powyżej cena obejmuje obecnie obowiązującą promocję w czesnym oraz obejmuje system płatności 10 rat.

Istnieje możliwość dodania ceny na życzenie - w systemie płatności 1, 2 i 12 rat.

W tym celu prosimy o kontakt z biurem rekrutacji wskazanym powyżej [rekrutacjasp@gdansk.merito.pl](mailto:rekrutacjasp@gdansk.merito.pl)

Uczestnik studiów otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki z dnia 18 lipca 2024 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcenia specjalistycznego.

## Warunki techniczne

### Warunki techniczne uczestnictwa w zajęciach online

#### Wymagania minimalne:

- Posiadanie sprzętu elektronicznego z dostępem do Internetu o przepustowości co najmniej **5 Mb/s** (zalecane 10 Mb/s lub więcej dla stabilnego połączenia).
- Monitor lub ekran umożliwiający komfortowe uczestnictwo w zajęciach.
- Kamera internetowa.
- Mikrofon oraz głośniki lub słuchawki.

#### Sprzęt zalecany:

- Laptop lub komputer stacjonarny (rekomendowany dla pełnej funkcjonalności platformy).
- Stabilne połączenie internetowe (preferowane połączenie kablowe zamiast Wi-Fi).
- Słuchawki z mikrofonem w celu poprawy jakości dźwięku.

#### Oprogramowanie:

- Uczelnia zapewnia dostęp do platformy **Microsoft Teams** (na której realizowane są zajęcia w czasie rzeczywistym – „face to face”) przez czas realizacji studiów,
- Uczelnia zapewnia dostęp do pakietu **Microsoft Office 365**.

## Kontakt



### Biuro Rekrutacji

**E-mail** [rekrutacjasp@gdansk.merito.pl](mailto:rekrutacjasp@gdansk.merito.pl)

**Telefon** (+48) 58 3502 075